

Корн-дог (англ. *corn dog*) — сосиска, которая покрывается кукурузным хлебом и жарится в горячем масле. Корн-дог - это тип сосиски в тесте. Обычно подается на деревянной палочке. Также есть вариант для завтрака - называется «поросенок в одеяле», в котором сосиска покрывается тестом.

Аппарат Ф2СвтЭ позволяет выпекать сосиски в тесте, а не жарить их во фритюре. Это улучшает не только потребительские качества блюда путем уменьшения содержания канцерогенов в готовом продукте, которые неизбежно образуются при жарке во фритюре, но и позволяет готовить Корн Доги практически в любом месте - на кухне или непосредственно на летней площадке.

Сосиски протереть бумажными полотенцами и посыпать мукой. Тесто из кукурузной муки не будет прилипать к сосискам, если они не покрыты мукой. Насадить сосиски на шпажки вдоль.

Включить аппарат Ф2СтЭ («Сосиска в тесте»). Смазать формы подсолнечным маслом или жиром, посыпать их мукой (панировочными сухарями). В нижние формы налить теста. Взять сосиски за шпажки, положить их в формы. Закрыть и перевернуть рабочие поверхности аппарата на 180⁰. Выпекать 3-5 мин.

При желании, вы можете сделать небольшой Corn dog путем разрезания сосиски на трети или четверти.

Рецептура теста для приготовления Corn Dog.

Дрожжевое тесто.

Рецептура:

- мука – 100 грамм,
- вода (молоко) – 1200-1300 г.,
- дрожжи – 25 г.,
- соль, сахар по вкусу.

Технология приготовления:

Соль, сахар, дрожжи растворить в воде, добавить муку и замесить. Расстоять полученное тесто в течение 2-4 часов при температуре 28-30 С⁰.

Выход 20 порций.

Сдобное дрожжевое тесто.

Рецептура:

- мука – 460 г.,
- вода – 200 г.,
- молоко – 150 г.,
- маргарин – 125 г.,
- яйца – 4 шт.,
- дрожжи – 25 г.

Технология приготовления:

Развести дрожжи в молоке или воде, оставить на 30 мин. Отдельно растереть яйца, сахар, масло, добавить эту смесь в разведенные дрожжи, затем добавить муку, оставить на 2-4 часа.

Выход 10 порций.

Сдобное тесто на пищевом разрыхлителе.

Рецептура:

- мука – 460 г.,
- вода – 200 г.,
- маргарин – 125 г.,
- сахар – 100 г.
- яйца – 2 шт.,
- Ванилин на кончике ножа
- пищевой разрыхлитель – 1 чайная ложка соды, гашенная уксусом.

Технология приготовления:

Маргарин растопить, добавить соль, сахар, яйца. Полученную смесь взбить, добавить воду. Еще раз тщательно взбить до растворения сахара и соли. Засыпать муку,, смешанную с пищевым разрыхлителем. Взбивать массу венчиком в течении 3-5 мин.

Выход 10 порций.

Тесто из кукурузной муки (американский рецепт)

Рецептура:

- молоко – 240 мл
- яйцо-2 шт.
- масло – 60 мл
- сахар-2 ст. л.
- соль 1 ч.л.
- разрыхлитель 2 ч. л.
- кукурузная мука – 320 мл
- пшеничная мука – 160 мл
- пшеничная мука – 120 мл (для сосисок)
- масло подсолнечное или жир для жарки.
- палочки для шашлыка

В большой миске очень хорошо перемешать молоко, яйца, масло, сахар и соль. Добавить разрыхлитель, кукурузную и пшеничную муку и тщательно перемешать.

Выход: 12-14 порций.

